Haute récompense

Une bienveillante indiscrétion nous avait appris, il y a quelques jours, que notre honorable et très sympathique concitoyen, M. Léon Reynaud, avait obtenu, pour ses conserves alimentaires — toutes, produits de la Savoie — une médaille d'or (la plus haute récompense) à l'Exposition universelle de Lyon.

Nous sommes d'autant plus heureux de pouvoir confirmer aujourd'hui cette excellente nouvelle, que M. Reynaud a été le premier, dans notre pays, à fabriquer ces savoureuses conserves, et que, malgré les maisons de premier ordre contre lesquelles il a eu à lutter, les produits qu'il confectionne avec un art culinaire si complet, ont constamment et partout été l'objet des plus brillantes récompenses.

Nous adressons à notre excellent concitoyen nos compliments les meilleurs et les félicitations les plus affectueuses.

Arrestation

En suite d'un mandat d'arrêt du juge d'instruction de Valence, le nommé François-Louis Bernard, âgé de quinze ans, apprenti mécanicien, né à Chapareillan, a été arrêté hier matin dans son domicile, à Chambéry, rue de Lémenc. Cet individu est inculpé de vol.

Travaux de chemins de fer

Une enquête reste ouverte jusqu'au 8 octobre courant, au sujet des terrains à occuper pour l'agrandissement de la gare d'Albertville, et l'établissement du chemin de fer d'Annecy, sur le territoire d'Albertville et de Saint-Sigismond. Nous engageons vivement les intéressés à étudier les plans déposés et à fournir leurs observations en temps utile.

Les travaux pour l'établissement d'un second réservoir d'eau dans la gare d'Albertville sont poursuivis avec activité. L'entreprise a été confiée à M. Bastin.

Assistance médicale

En exécution de récentes instructions préfectorales, une commission composée de MM. Coche, géomètre à Albertville ; Perceval, ingénieur des ponts et chaussées ; Antide Viallet, géomètre à Beaufort, et Moris, notaire à Flumet, s'est réunie à la sous-préfecture d'Albertville, à l'effet d'établir les distances exactes du chef-lieu à tous les hameaux de l'arrondissement.

Cette évaluation kilométrique a pour but l'organisation définitive de l'assistance médicale gratuite, depuis si longtemps réclamée.

Les vendanges en Tarentaise

La cueillette du raisin blanc est achevée ; on a commencé la vendange des treillages. La semaine prochaine, ce sera le tour des coteaux. Le refroidissement sensible de la température depuis quelques jours, n'est pas faite pour achever la maturité et réparer un peu les ravages du phylloxéra.

Un meurtre

Hier matin, à la suite d'une violente altercation avec son jeune fils âgé de quatorze ans environ, qui travaillait dans les champs, et le domestique Jean Dejon ayant voulu prendre la défense de ce dernier, le nommé Dorange-Patoret, de La Roche a frappé le domestique d'un violent coup de pelle à la tête qui a entraîné la mort presque instantanément.

Le parquet de Bonneville s'est transporté sur les lieux.

Concerts militaires

Programme des morceaux qui seront exécutés par la musique du 97e régiment d'infanterie, le dimanche 7 octobre, de 4 à 5 heures du soir, promenade du Verney :

Les Allobroges, allegro militaire	X...
Le Vainqueur	Sutter.
La Rose, polka.....	d'Orni.
Mérouvel, fantaisie.....	Argaing.
Polka des oiseaux	Conor.

VITICULTURE

Sommaire. — I. Vases vinaires vides : conservation. — II. Fûts neufs en bois de chêne : effets. — III. Cuves en maçonnerie : enduit, silicate de potasse. — IV. Vin ayant le goût du soufre. — V. Vin ayant des fleurs.

Nous ne nous sommes pas pressé de publier ce qui suit, car nous estimons que nos vignerons sont assez avisés pour, sauf selon certains cas et cépages, préférer vendanges tardives à raisins bien mûrs, à vendanges précoces.

I. *Vases vinaires vides : conservation.* — Interrogé sur la meilleure manière de conserver les vases vinaires (tonneaux, foudres, etc.), nous ne pouvons mieux faire que de répondre avec M. J. Pereyre, l'un de nos anciens œnologues :

« Le moyen de conserver un foudre en bon état est bien simple : il faut, après l'avoir vidé, en extraire la lie, le rincer plusieurs fois afin qu'il ne reste à la surface du bois aucune parcelle de lie ou des matières (organiques ou inorganiques) du vin ; on ouvre la bonde et la porte établie à la partie inférieure d'un des fonds du vaisseau, afin que la circulation de l'air en dessèche tout l'intérieur. Dès que le foudre est bien sec, on referme la porte et on brûle dans l'intérieur une quantité de mèche soufrée suffisante pour remplir de gaz sulfureux, dès que la mèche s'éteint, on ferme la bonde bien hermétiquement pour empêcher l'air de pénétrer dans le foudre.

« Sous l'influence du gaz acide sulfureux, le bois est préservé des moisissures et des autres cryptogames qui seraient de nature à altérer le vin.

« Règle générale, et sans exception : quand un foudre est vide, ne l'emplissez jamais d'eau, car l'eau finit par se putréfier et par infecter le fût.

« Le méchage et ses bons effets pour la conservation de la futaille vide sont connus de toute ancienneté et de tous les tonneliers, comme de tous ceux qui s'occupent des soins à donner au vin. Nous ne pouvons que recommander cet usage, en faisant toutefois observer que pour un foudre de grande capacité, un seul méchage ne suffit pas. En effet, peu à peu le gaz acide sulfureux se transforme en acide sulfurique, et l'air du dehors pénètre dans le foudre avec les millions de germes de ferments qu'il contient. Un nouveau soufrage est alors nécessaire, et ces méchages doivent se renouveler régulièrement tous les mois.

« Voilà des procédés conservateurs qui, s'ils sont un peu minutieux, ne sont ni coûteux, ni bien difficiles à pratiquer. Ce sont d'excellents préservatifs contre toutes altérations des tonneaux et foudres vides. »

II. — *Fûts neufs. — Bois de chêne : Effets.* — Chacun sait que le chêne employé aux futailles communique après souvent aux vins (surtout aux blancs) et aux alcools des goûts et des nuances de couleurs qui les déprécient parfois beaucoup.

Si vous ne voulez pas vous exposer à ces mésaventures, versez dans vos tonneaux de chêne neufs 20 litres d'eau de fontaine additionnés de 500 grammes d'acide sulfurique. Laissez séjourner 24 heures, mais en agitant de temps à autres pour que toutes les parois du fût soient bien mouillées et que l'acide agisse efficacement. On peut se servir de cette eau pour d'autres barriques neuves.

Cette première opération faite, on rince ces fûts avec de l'eau fraîche, afin de leur enlever l'acidité que le bois aurait pu retenir, et enfin on les lave à l'eau bouillante, puis on laisse égoutter pendant une journée.

Peut-être apprendrons-nous à nos lecteurs que les chênes du Nord de l'Europe, ceux de l'Amérique, contiennent moins de principes que ceux de France, de Suisse et d'Italie, lesquels, avec ceux de Memel, de Lubec et de Bosnie, donnent aux vins et alcools le plus de couleurs défavorables à la vente.

III. — *Cuves en maçonnerie. — Enduit : Silicate de potasse.* — Question posée :

« Quel est le mode d'emploi du silicate de potasse, pour une cuve en maçonnerie que j'ai enduite de résine ? Faut-il, avant de mettre le silicate, gratter la couche de résine ?

« La cuve mesure 2 mètres de haut, sur 1 mètre 50 de large et 1 mètre 50 de longueur. Quelle est la quantité, à peu près, de silicate, qu'il me faudrait ? et cette substance s'emploie-t-elle à chaud ou à froid ?

« Ces questions ayant pour les régions savoyardes et dauphinoises une grande importance, nous donnons la réponse faite par M. Joubert, un œnologue éminent dont nous avons gardé le meilleur souvenir :

« Nous conseillons le grattage des parois de la cuve en maçonnerie, afin de faire disparaître la couche de résine préalablement appliquée. Ceci fait, et l'intérieur de la cuve bien asséchée, on l'enduira, à *froid*, de trois couches successives de silicate de potasse. »

Il a plus de vingt ans, nous avons ensuite de maintes expérimentations des plus convaincantes, recommandé le silicate de potasse pour conserver frais, *pendant un an*, les œufs des poules. Un jour ou l'autre, nous rééditerons nos conseils sur ce très important sujet.

IV. — *Vin ayant le goût du soufre.* — Que cet effet soit dû à la nature des cépages, à la climatologie ou à la manière d'opérer, il n'en est pas moins réel que le soufrage communique souvent à certains vins un goût sulfureux parfois très prononcé. C'est là un « bouquet » qui, quoique non dangereux « et peut-être même utile à bien des constitutions maladives », ne laisse pas que d'être répugnant.

Que faire pour lui ôter ce goût ? Ecoutez encore M. Joubert ; ce n'est ni difficile, ni coûteux :

« On introduit dans le tonneau plusieurs gros morceaux de charbon de bois, bien propres et bien secs, et on les suspend dans le vin au moyen de ficelles, lesquelles permettent de les retirer aisément quand ils ont produit leur action. Quarante-huit à soixante-douze heures suffisent ordinairement, pour que le vin soit guéri. S'il ne l'est pas complètement, on répète l'opération autant de fois, qu'on le juge nécessaire, et, chaque fois, on ne manque pas de changer les charbons. »

V. — *Vin ayant des fleurs.* — Voici un cas fort curieux, mais assez fréquent :

Du vin est mis en bouteilles sans être collé : dès au bout de trois ou quatre jours, il a des fleurs, et cependant il est très limpide et a conservé sa qualité.

La première cause doit venir de ce que, lors de sa mise en bouteilles, ce vin n'a pas reçu tous les soins voulus, et que, notamment, on a laissé les bouteilles debout pendant quelques jours ; la seconde, qu'il est faible en alcool.

A proprement parler, la « fleur » n'est pas une maladie du vin, mais seulement lorsque cette fleur est « blanche » et qu'on n'y constate aucune fleur « rouge ». La blanche est une variété du *mycoderma vini* ; selon M. Pasteur, elle est même favorable à la conservation du vin. La seconde est le *mycoderna aceti*, ou ferment du vinaigre ; elle provoque rapidement l'acétification des vins.

Soit dit en passant, un acheteur n'a pas le droit de faire des reproches ou d'intenter une action quelconque à son vendeur, à propos de fleurs qui n'altèrent ni la limpidité, ni le goût du vin, car lorsque le vin en prend « en bouteilles », la faute en est toujours à l'acheteur.

Voici comment on peut se débarrasser de cet inconvénient, grave malgré son innocuité en cas cité plus haut, parce que quoique resté bon, il serait très désagréable de présenter ou de boire soi-même du vin aussi « fleuré. »

Il faut renverser toutes les bouteilles dans des fûts bien frais et bien propres et les remplir entièrement. La fleur surnage et se réunit à la bonde : on attend qu'elle y soit bien rassemblée, puis, avec de petits coups de genou donnés dans le fond du tonneau, on la fait sortir. On remplace le vin qui est parti avec la fleur, de manière à bien remplir encore les fûts, et l'on attend que ce qui reste de fleur surnage de nouveau à la bonde ; alors on recommence à la faire sortir de la manière indiquée, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de *mycoderma* ; on laisse reposer quelques jours, le tonneau étant bien bouché et la bonde tournée de côté ; puis l'on tire de nouveau, mais, cette fois, avec soin, en bouchant bien les bouteilles et en les couchant aussitôt.

B. Nicollet.

5 octobre 1894.

HABILLEZ-VOUS
A LA GRANDE MAISON
DE LA SAVOIE
66, *place Saint-Léger*, 66
Sur mesure même prix que tout fait

DEUX MOTS

Verplumet, se trouvant à Lyon, interroge son cicérone.

— Qu'est cela ?

— Cela ?... mais c'est le Rhône !

— Ah oui ! ce que nous appelons la Seine à Paris.

***

Au Cercle :

— Hé ! ce cher Rapineau !... A propos, baron, comment se fait il que votre nom n'ait pas encore paru dans les listes de souscription pour le vaccin du croup ?

— Pas plus dans celle-là que dans les autres vous ne le trouverez, mon ami ; c'est contraire à mes principes de modestie. Mais quand vous voyez une forte somme figurer avec cette mention : « un anonyme » ... l'anonyme, c'est moi !

BULLETIN FINANCIER

Paris, le 5 octobre 1894.

C'est encore la baisse qui a prévalu dans la séance de ce jour. La cause principale de la faiblesse réside dans la situation de place. Les engagements à la hausse pris depuis deux mois sont considérables et le tassement des cours qui s'est déjà produit n'a pas suffisamment allégé le marché De nouvelles réalisations surgissent donc et ramènent le *3 0/0* à 101.87, le *3 1/2 0/0* à 108.05.

L'*Italien* a fléchi de son côté à 82.25.

Les sociétés de crédit n'ont eu que très peu de transactions.

La *Banque de France* fait 3.900 au comptant.

Le *Crédit foncier* est à 892.50. Ses obligations restent insensibles aux mouvements qui agitent toutes les valeurs de spéculation.

Le *Comptoir national d'Escompte* reste à 530.

La *Société générale* finit à 470.50.

On annonce l'émission, pour le 11 courant, aux caisses du Crédit algérien et de la Société générale, de 11.612 obligations 4 0[0 de 500 francs de la *Compagnie des ports de Tunis, Sousse et Sfax*. Ces obligations sont garanties par le gouvernement tunisien.

L'action de la *Compagnie d'exploitation des Chemins de fer orientaux* s'affermit à 546.25.

L'obligation de la *Compagnie nationale d'électricité* est très soutenue à 235 francs.

On cote 423.50 sur l'obligation des *Chemins de fer économiques*.

Derniers cours 3 heures 1/2

3 0/0.	101 87
3 1/2.	108 05
Italien.	82 25
Extérieure	68 11/16
Portugais.	25 11/16
Turc	25 55
Crédit foncier	892 50
Comptoir d'Escompte . . .	530 »
Société générale	470 50
Crédit lyonnais	» »
Ferranti	235 »
Bonnard-Bidault	123 75

LA VIE PARISIENNE
8, *rue Favart, Paris*
publie cette semaine :
1. Le Vieux Marcheur, par Manchecourt ; frontispice de Sahib.
2. Confessions d'une fille de trente ans, par Nab.
3. Leurs Lorgnettes, dessin de Bac; légende de X.
4. Nos Officiers, par Marceau.
5. Choses et autres, par X.
6. Sur le Chemin de la Sacristie ; dessins et légendes de Crafty.
7. Paris-Partout, par Pitt.

CHOCOLAT L. DUFOUR
CONFISEUR
5, rue Favre — CHAMBÉRY — 5, rue Favre
Specialité de bonbons fr...

CONCERT UNANIME
Vaissier reçoit par jour près de mille quatrains
Qui vantent ses savons aux parfums purs et fins :
Un incessant concert de louanges rimées
Chante l'exquis Congo, ses vertus estimées.
Un reporter, a savonnier Victor Vaissier.

Auguste BOGET
géomètre à Chambéry
rue Sommeiller, n° 6.

Agence Générale Immobilière

Vente, achat et gérance d'immeubles. — Travaux de géomètrie. — Expertise. de terrains et bâtiments. — Plans, métrés et devis.— Arpentage. — Délimitations. — Bornages. — Nivellement. — Tracés et dessins de routes, parcs et jardins.

Hydraulique : aménagement, irrigation, drainages et canalisation.

A VENDRE
à ladite agence
DIVERS IMMEUBLES
à Chambéry et aux environs
BELLES SITUATIONS
Revenus sérieux et assurés. — Sécurité et facilités pour les paiements.

UN MONSIEUR offre gratuitement de faire connaître à tous ceux qui sont atteints d'une maladie de peau : dartres, eczémas, boutons, démangeaisons, bronchites chroniques, maladies de la poitrine et de l'estomac, de rhumatismes et de hernies, un moyen infaillible de se guérir promptement ainsi qu'il l'a été radicalement lui-même après avoir souffert et essayé en vain tous les remèdes préconisés. Cette offre, dont on appréciera le but humanitaire, est la conséquence d'un vœu.

Ecrire par lettre ou carte postale à M. Vincent, 8, place Victor-Hugo, à Grenoble, qui répondra gratis et franco par courrier, et enverra les indications demandées,

Nous engageons nos lecteurs à lire l'avis des *Grands Magasins du Printemps de Paris* que nous publions aux annonces.

Crédit foncier de France

I. *Prêts hypothécaires à long terme, amortissables dans un délai de 10 à 75 ans.*
Intérêt : 4 fr. 50 par an, portant l'annuité à 4 fr. 67 % pour un prêt de 75 ans.
Le capital n'est jamais exigible.
L'emprunteur peut, quand il le désire, rembourser tout ou partie du prêt, en profitant de l'amortissement déjà effectué.
II. *Prêts aux départements et aux communes pour toute durée, avec ou sans amortissement et sans aucune commission.* Intérêt : 4 fr. 10 % par an.
POUR TOUS RENSEIGEMENTS, S'ADRESSER
au Crédit foncier de France
rue des Capucines, 19, Paris,
Et à M. Tavernier, 14, rue Royale, à Annecy, Directeur de la succursale du Crédit Foncier, pour les départements de la Savoie et de la Haute-Savoie.

UN DEMI-SIÈCLE DE SUCCÈS
Le Seul Véritable ALCOOL DE MENTHE, c'est
l'Alcool de Menthe
DE RICQLÈS
Souverain contre les indigestions, les maux d'estomac, de cœur, de tête.
Quelques gouttes dans un verre d'eau sucrée forment une boisson délicieuse, hygiénique, calmant instantanément la soif.
Préservatif contre les épidémies.
Il est en même temps excellent pour les dents, la bouche et tous les soins de la Toilette.
54 récompenses dont 16 Diplômes d'honneur et 14 médailles d'or.
Refuser les Imitations
Exiger le nom DE RICQLÈS sur les flacons.

MALADIES de l'ESTOMAC et NERVEUSES
chez l'homme et chez la femme
Maladies de la Matrice, Hernies.
Guérison radicale par la méthode Hypo-Sthénique du docteur Pellotier, 76, rue de Rivoli, Paris.
Le *Médecin spécialiste* donnera ses consultations à Chambéry, les vendredi 24 et samedi 25 août, Hôtel de France.
Le docteur spécialiste revient tous les trois mois depuis quinze ans.

La méthode Hypo-Sthénique préconisée avec un succès constant depuis 10 ans, par son inventeur, s'adresse tout spécialement à cette quatité innombrable de personnes des deux sexes appartenant à toutes les classes de la société, et à toutes les professions, qui éprouvent un état de fatigue et de faiblesses générales accompagnées de toutes sortes de malaises, *gastriques nerveux, respiratoires* etc., qui rendent tout travail impossible et les relations sociales difficiles ; *gastrites, gastralgies, dyspepsie, murasthémie, oppression, palpitations, anémie, coliques, vomissements, constipation, hémorrhagies*, etc., que les médications internes sont impuissantes à guérir.
(Extrait du *Journal Médical*)
Dr Tibaud.

Le Moniteur de la Mode
Paraissant tous les Samedis
Constater le succès toujours croissant du Moniteur de la Mode est la meilleure preuve que l'on puisse donner de la supériorité de cette publication placée, sans conteste aujourd'hui, à la tête des journaux du même genre.
Modes, travaux de dames, ameublement, littérature, leçons de choses conseils d'hygiène, recettes culinaires, rien n'y manque, et la mère de famille, la maîtresse de maison l'ont toutes adopté comme le guide le plus sûr et le plus complet qui soit à leur service.
Son prix, des plus modiques, le met à la portée de toutes les bourses :

ÉDITION SIMPLE (sans gravures color.)		ÉDITION N° 1 (avec gravures color.)	
Trois mois.....	4 fr.	Trois mois.....	8 fr.
Six mois.....	7 50	Six mois.....	15 »
Un an.....	14 fr.	Un an.....	26 »

(Étranger, le port en sus.)
On s'abonne en envoyant 3, rue du Quatre-Septembre, un mandat-poste ou des timbres-poste au nom de M. Abel Goubaud, *Directeur du journal.*
Le Moniteur de la Mode livre à ses abonnées, moyennant la somme minime de CINQUANTE CENTIMES pièce, tous les patrons dont elles peuvent avoir besoin.

L'Elixir anti-anémique, tonique, et reconstituant du Dr BÉJOTTES est le seul et véritable régénérateur du sang.
Tous nous devons l'employer, car nous sommes plus ou moins atteint d'anémie.
Pour conserver notre santé, par mesure d'hygiène, dans toutes nos maladies, leur convalescence, nous devons employer l'Elixir anti-anémique du Dr BÉJOTTES.
Par lui on combattra la débilité, l'on préviendra les maladies et l'on conservera la santé, la plus précieuse de toutes les richesses.
Prix du flacon : 3 fr. 50
Dépôt général : PHARMACIE DES GRANDS HOMMES
Place des Grands-Hommes, Bordeaux.
Dépôt chez M. Révil, pharmacien à Chambéry.

Chambéry. Imprimerie du *Patriote savoisi*
Le Directeur-Gérant : Émile Maillot.